

## Tr3vejos Rosado



### FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	<b>Rosado seco</b>
Disponible en	<b>750 ml</b>
Añada	<b>2020</b>
Variedades de uva	<b>Vidueño</b>
Fermentación	<b>Depósito acero inoxidable</b>
Crianza	<b>3 meses barrica de roble francés</b>
Grado alcohólico	<b>12% vol.</b>
Tipo de suelo	<b>Volcánico</b>
Altitud	<b>1.240 m</b>
Orientación	<b>Norte</b>
Pluviometría	<b>200 l/m<sup>2</sup></b>

### Suelo

**Roca volcánica**, con dos horizontes diferenciados:

- El primero y más superficial caracterizado por un suelo franco-arcilloso de aproximadamente 1 a 1,5 m. de profundidad.
- Y aparece un segundo horizonte de roca volcánica donde se asienta el primero.

### Elaboración

Vino rosado elaborado con las variedades Listán Prieto, Baboso Negro, Syrah y Listán blanco entre otras. Vendimia manual seleccionada de los racimos en el momento óptimo de maduración exclusivamente para la elaboración de vino rosado. Prensado ligero de los racimos enteros para obtener el mosto flor, el cual fermenta en depósitos a baja temperatura. Posteriormente se realiza una crianza durante 3 meses para ganar complejidad.

### Nota de cata

**Vista:** Color salmón frambuesa.

**Nariz:** Intensidad aromática alta donde destacan los aromas afrutados de frutas rojas (frambuesa, fresa, cerezas) combinados con una base mineral y sutiles notas de crianza.

**Boca:** Entrada elegante y untuoso donde recordamos los aromas minerales. Paso por boca vivo, fresco y equilibrado con un final largo y persistente.

VOLCANIC WINES · MOUNTAINS WINES · ATLANTIC WINES

